



Mini-Zimtschnecken-Cereals

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zucker	2 EL
Zimt	0.5 TL
Butter	4 EL
Blätterteig	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Zucker, Zimt und weiche Butter mischen. Blätterteig mit einem Nudelholz dünn ausrollen und mit der Zimtbutter dünn bestreichen.
2. Für die Mini-Zimtschnecken Blätterteig längs in 5 cm breite Streifen schneiden. Aus den Streifen 1 x 5 cm kleine Streifen schneiden, eng aufrollen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen.
3. Mini-Zimtschnecken im Ofen ca. 10–12 Min. goldgelb backen. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und nach Belieben mit Früchten und Milch servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Für das Rollen der Zimtschnecken benötigst du etwas Fingerspitzengefühl.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	372 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	27 g